



La Livinière

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Minervois-La Livinière regroupe 6 communes du piémont de la Montagne Noire, réparties dans l'Aude (1 seule) et dans l'Hérault (5). Elle concerne uniquement les vins rouges de garde élevés au moins 15 mois et produits dans cette petite zone située dans l'appellation Minervois. Les cépages principaux sont le grenache, la syrah et le mourvèdre.

ARÔMES ET SAVEURS

Ces vins rouges ont une couleur soutenue, pourpre. Ils sont complexes, jouant sur les épices, les fruits mûrs et vanille ou cacao, lorsqu'ils sont élevés en barrique. Puissants, chaleureux, concentrés, ils se distinguent par des tanins veloutés et un parfait équilibre. Ce sont des vins de garde qui peuvent accompagner avec bonheur gibiers, lapin aux olives, gigot ou encore divers fromages.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Installé sur une petite zone riche d'une diversité de sols, ce vignoble, au pied de la Montagne Noire dans le Petit Causse, exposé sud-est, bénéficie d'un climat méditerranéen. Un climat toutefois original et prédominant sur la qualité des raisins, car tempéré par l'air frais des nuits estivales descendant du Causse, il contribue à la maturité en douceur des raisins.

UN PRODUIT RECONNU

Le nom de la Livinière "Cella vinaria", qui signifie cave à vins, tire son origine de l'époque romaine, c'est dire si la notoriété du cru est ancienne. Toutefois, il a fallu l'opiniâtreté des hommes au rang desquels on peut citer Maurice Piccinini pour aboutir en 1999 à la reconnaissance à part entière de cette appellation du Petit Causse.

Le saviez-vous

A proximité du site de Minerve, chargé d'histoire et de la douceur du Muscat de Saint-Jean-de-Minervois, le cru cache quelques dolmens épars et d'anciennes carrières qui ont fourni les meules des moulins régionaux et les plus rares blocs de rouge Turquin et Griotte du château de Versailles.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat du cru Minervois la Livinière

35 Quai des Tonneliers

11200 HOMPS

N°SIRET : 44447620400011

Président(e) : SABARTHES Guy **Contact** : Stéphane ROUX

Tél. : 04 68 27 80 00

Fax : 04 68 91 70 90

Mél. : sroux@cru-minervols.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Narbonne

rue du Pont de l'Avenir
11100 NARBONNE

N°SIRET : 13000270200368

Tél. : 04 68 90 62 00

Fax : 04 68 90 75 30

Mél. : INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs

Bâtiment Ste Victoire - Porte 4

22 avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/la-liviniere-18966>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MinervoisLaLiviniere_G_200903.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MinervoisLaLiviniere_A_200903.pdf
3. <mailto:sroux@cru-minervois.com>
4. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>